

Amerikaner

Süßes Kleingebäck aus einem Rührteig zum Selbstgestalten für Kinder.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

75 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Butter-
Vanille-Aroma (aus RÖ.)

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

100 ml Milch

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft oder
Wasser

150 g Zartbitterschokolade

1 EL Speiseöl

Dr. Oetker gehackte Mandeln

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Hagelzucker

etwa 1 EL Kokosraspel

Wie backe ich kleine Amerikaner?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und weiteren Bogen Backpapier zurecht schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Von der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das erste Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Nach etwa 15 Min. Backzeit die Oberfläche mit Milch bestreichen.

- 4 Aus dem übrigen Teig ebenfalls 6 Teighäufchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.
- 5 Die Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie die angegeben backen.
- 6 **Guss:**
Puderzucker sieben, mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Schokolade grob zerkleinern, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die erkalteten Amerikaner auf der Unterseite mit Guss bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Hagelzucker und Kokosraspeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Geben Sie hellen Guss in den dunklen Guss und verziehen diesen mit einem Holzstäbchen. Oder besprenkeln Sie die Amerikaner mit dem anderen Guss.

